

Læseplan for madkundskab på NGG i 2026-2027

Cirkelhuset,
Christianshusvej 16
DK-2970 Hørsholm

Tlf: 45 57 23 21
E-mail: ngg@ngg.dk

Klassetrin	Aktivitet / Emne	fag	Portal /bog/sted	Mål
3. kl.	Måling	Matematik	Gyldendal Alinea https://matematik0-3.gyldendal.dk/forloeb/maaling/2_vaegt_og_rumfang https://portal.alinea.dk/course/9k0u-m-al-og-enheder	Eleven kan beskrive tid og vægt. Eleven kan måle længde, tid og vægt. Eleven har viden om standardiserede og ikke-standardiserede måleenheder for længde, tid og vægt samt om analoge og digitale måleredskaber.
3. kl.	Fagtekst af opskrifter	dansk	D'dansk	Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter. Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.
3. kl.	Madkultur i engelsktalende lande	Engelsk	Alinea	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer

	Højtider: Thanksgiving		https://portal.alinea.dk/course/aNr6-this-is-england?portalclick=courseslibrary https://portal.alinea.dk/course/apEe-thanksgiving?portalclick=courseslibrary https://portal.alinea.dk/course/roki-american-culture?portalclick=courseslibrary	
5. kl.	Sundhed, trivsel og fysisk formåen.	Idræt	Samtale i idrætsundervisningen.	Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.
5. Kl.	2 fagdage hos "Haver til maver"	Madkundskab	https://havertilmaver.dk/wp-content/uploads/2023/05/Endagsbesoeg-paa-Krogerup-2023.pdf	Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen. Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed. Eleven har viden om sund mad og madlavning. Eleven har viden om råvarergrupperes smag og anvendelse. Eleven har viden om grundsmag, konsistens og aroma.

5. kl.	Mad-lejrskole I Jylland.	Madkundskab	Eleverne skal selv lave mad. De skal klassevis lave morgenmad, frokost og aftensmad til ca. 60 personer. De får en el. to dage hver i køkkenet. De kommer også på besøg på et mejeri og skal lave mad over bål med dyrevildt en anden dag.	Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift. Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.
6. kl.	Forløb om Enzymer	Natur/teknik	Life.dk https://undervisning.life.dk/ez	Eleven har viden om mikroorganismer. Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø.
6. kl.	2 fagdage hos "Haver til maver".	Madkundskab	"Haver til maver" i Hørsholm. Underviser Astrid Jacobsen, som er udannet kok. https://havertilmaver.dk/wp-content/uploads/2023/05/Endagsbesoeg-paa-Krogerup-2023.pdf	Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen. Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed. Eleven har viden om sund Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.

				Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed. Eleven har viden om sund mad og madlavning. Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse. Eleven har viden om de 5 grundsmage, konsistens og aroma.
7. kl.	Madkultur	Tysk	Alinea https://portal.alinea.dk/course/AN_UH-mahlzeit?portalclick=courseslibrary	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer samt måltidsanledninger. Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.
9. kl.	Sundhed og trivsel.	Idræt	Samtale i idrætsundervisningen.	vurdere levevilkårs betydning for sunde og usunde vaner, fx ved at eleverne lærer at vurdere fordele og ulemper ved idrætsvaner og have fokus på et bredt og

				positivt sundhedsbegreb, der understøtter deres forståelse af et sundt liv med livslang idræt. Eleverne udvikler indsigt i samspillet mellem sundhed, trivsel og levevilkår.
9. kl.	Måling og tid Arbejde med gram og kilogram.	Matematik		Eleven kan omskrive mellem måleenheder. Eleven har viden om sammenhænge i enhedssystemet